

BIOCHIM

Nuove soluzioni per rinfrescare e rivitalizzare i tuoi brand



Tecnologia all'avanguardia per prodotti performanti

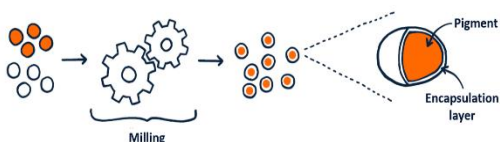
Tonalità dall'arancio intenso al giallo trasparente

Le bevande arancio sono molto richieste perchè sono associate ad un prodotto nutriente, rinfrescante e piacevole. La loro immagine è importante. Nei consumatori di bibite la domanda di ingredienti naturali aumenta ed i produttori trovano difficoltà nella stabilità del colore e nelle sue performance. I colori naturali possono avere dei problemi durante la shelf life

L'aggiunta di colori naturali talvolta crea degli effetti non desiderati nel prodotto finito o non stabilità durante shelf life.

Biochim propone **nuovi** colori CapColors® e ColorFruit® per il settore beverage.

CAPCOLORS® Orange di Chr Hansen una soluzione naturale e brevettata, semplice da utilizzare, che grazie all'incapsulamento dona tonalità luminose e brillanti.



La terza generazione di micro-emulsioni ed colori incapsulati supera il problema delle formulazioni disponibili sul mercato che danno off-taste quando vengono usate ad alti dosaggi.

Chr Hansen ha sviluppato una tecnica di incapsulamento brevettata e prodotti emulsionati all'avanguardia, rendendo colori brillanti molto resistenti ai trattamenti termici e all'esposizione della luce.

Le nuove emulsioni COLORFRUIT® sono alternative naturali a Tartrazine o Sunset Yellow Quinoline Yellow ed offrono una soluzione versatile, trasparente



BIOCHIM



I benefici di CAPCOLORS® Orange

- Processo tecnologico di incapsulamento brevettato.
- Ottima capacità di dispersione, impatto sensoriale neutro.
- Eccellente stabilità ai trattamenti termici, pastorizzazione ed esposizione alla luce.
- No anello al collo della bottiglia o creaming.
- Prodotto concentrato, costo ricetta competitivo
- Ampia gamma di tonalità
- Soluzioni senza sorbati e benzoati.

Richiedi maggiori informazioni a Biochim.

BIOCHIM nasce nel 1956 con lo scopo di produrre e commercializzare coloranti estratti da sostanze naturali per uso alimentare, cosmetico e farmaceutico, in particolare clorofilla e carotene. La gamma di prodotti è stata in seguito ampliata fino a comprendere quasi tutti i coloranti naturali alimentari, oltre ad altri additivi (antiossidanti ed emulsionanti) ed estratti naturali. Gli additivi vengono venduti anche sotto forma di semilavorati, in miscela con sostanze alimentari. Nel 1960 la Biochim iniziò ad importare materie prime per uso cosmetico e farmaceutico, scegliendo prodotti non di base ma specialità chimiche con caratteristiche particolari e non ancora presenti nel mercato italiano. Per oltre 60 anni, la famiglia proprietaria della Biochim ha investito risorse per consolidare ulteriormente la propria posizione sul mercato ed è giunta alla terza generazione rappresentata dall'Amministratore unico ing. Sergio Carinelli.